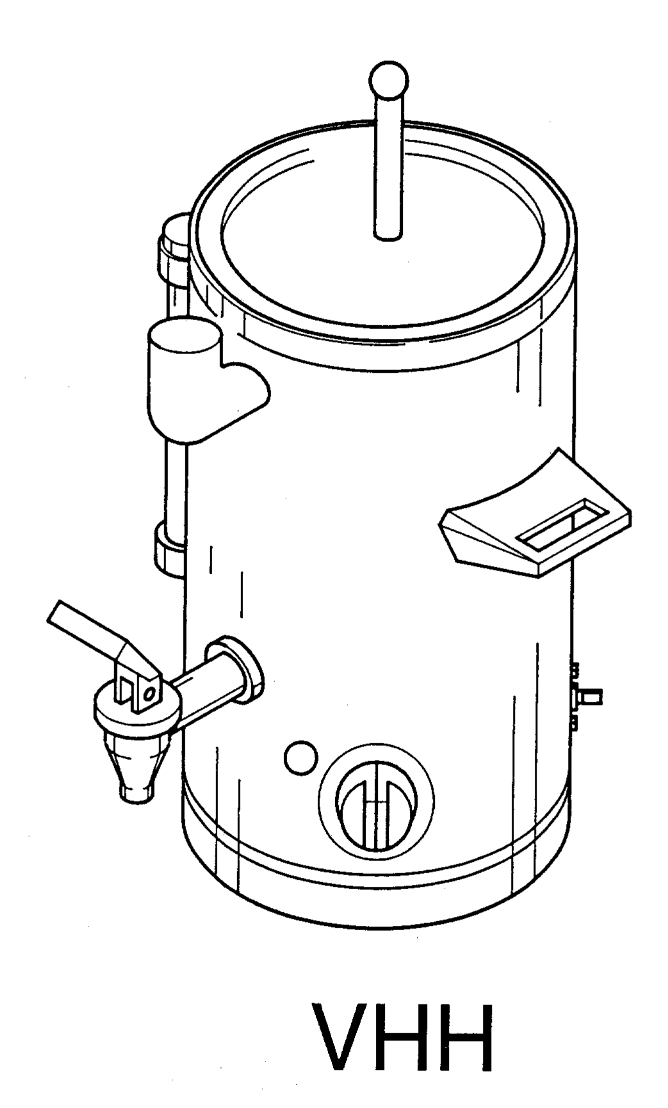
MODE D'EMPLOI

Chauffe Lait, modèle : HM505; HM510; HM520.



VHH

700.403.116 B

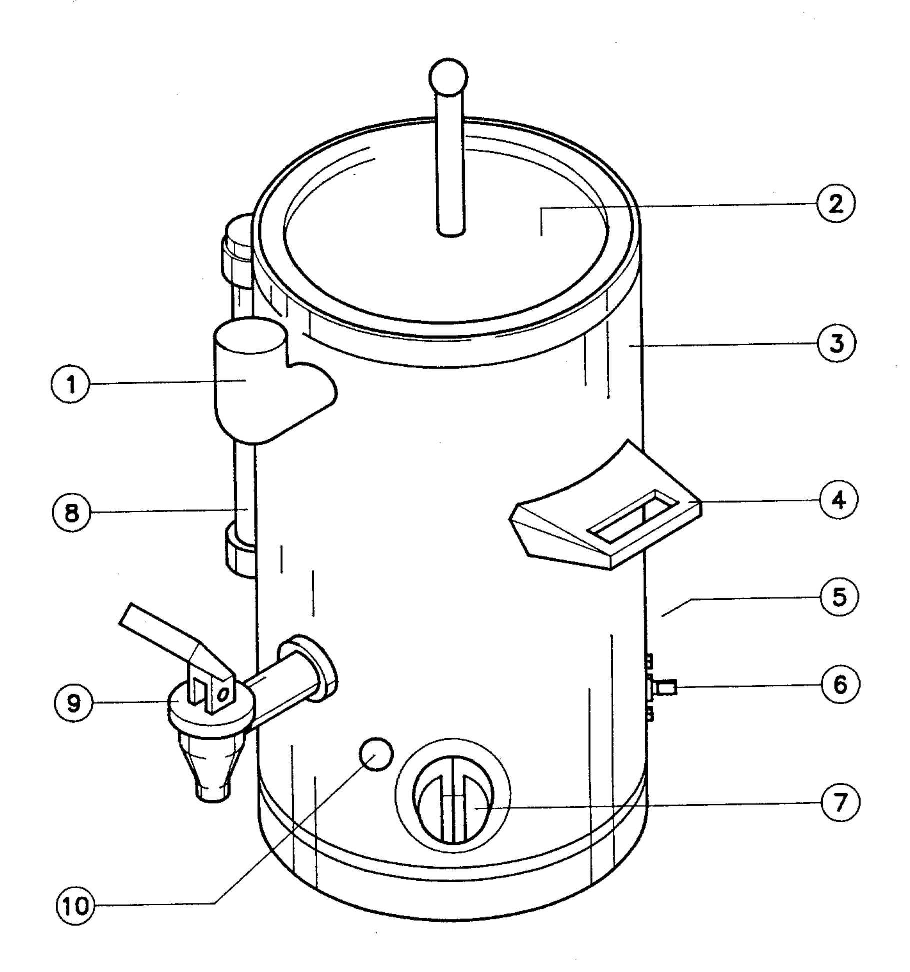


Fig. 1

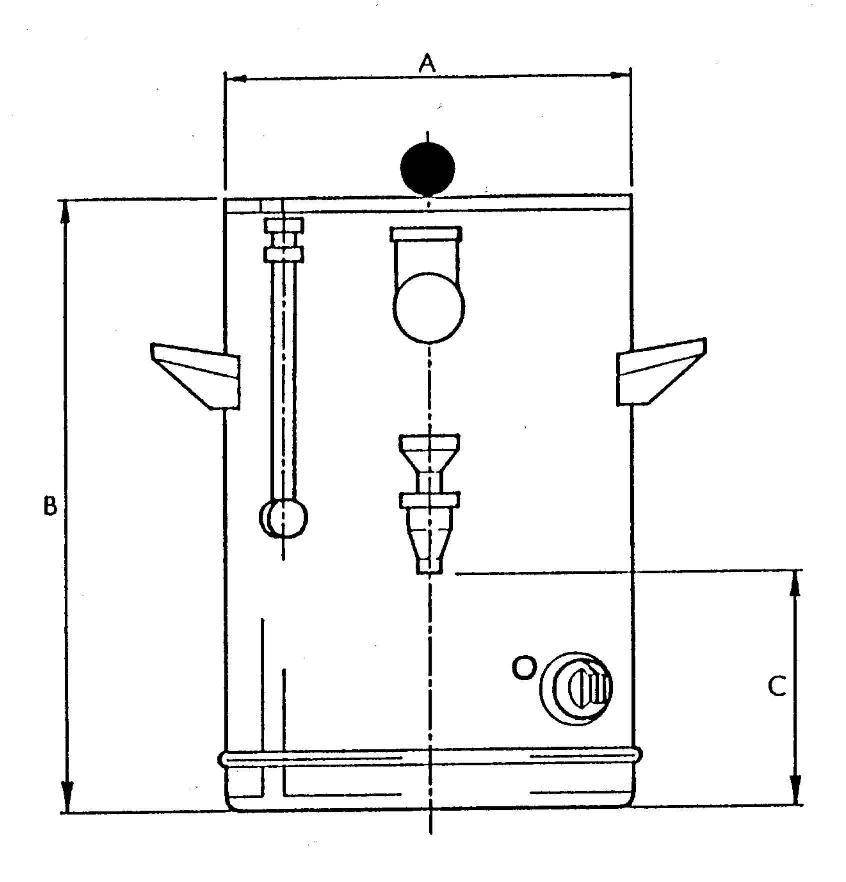


Fig. 2

	A	**B**	**C**
HM 505	209 mm	413 mm	136 mm
HM 510	287 mm	425 mm	136 mm
HM 520	373 mm	452 mm	136 mm

MODE D'EMPLOI (FRANCAIS)

Lire attentivement ce mode d'emploi pour une bonne utilisation des laitières.

INTRODUCTION

Les laitières à bain-marie - cuve inox double paroi - du type HM 505, HM 510 et HM 520 permettent de chauffer le lait conformément aux normes. L'eau du bain-marie est chauffée grâce à un élément avec thermostat. Un bouton de réglage extérieur vous permet de réguler la température de l'eau du bain-marie. Pour arrêter l'appareil, basculer ce bouton en position 0. Une jauge à bille verte indique le niveau d'eau dans le bain-marie. Il est impératif, pour le bon fonctionnement de l'appareil, de maintenir l'eau du bain-marie au niveau requis. Un thermostat de sécurité, situé sur la paroi extérieure de l'appareil, permet de prévenir les risques de surchauffe, dans le cas ou la quantité d'eau du bain-marie serait trop insuffisante. Un flotteur-mélangeur permet de mesurer la quantité de lait disponible et de la brasser aisément.

La Figure 1 présente l'appareil avec ses pièces les plus importantes:

1. Ouverture de remplissage d'eau du bain-marie
2. Couvercle mélangeur-flotteur
3. Paroi extérieur du bain-marie
4. Poignées
5. Cordon d'alimentation électrique
6. Thermostat de sécurité en cas de chauffage à sec
7. Bouton de marche/arrêt et de réglage de la température
8. Verre niveau
9. Robinet de tirage
10. Lampe témoin

L'appareil est livré avec les accessoires suivants:

- Couvercle mélangeur-flotteur
- Brosse
- Goupillon pour verre niveau

Information technique

Modèle	**HM 505**	**HM 510**	**HM 520**
Contenance	5 litres	10 litres	20 litres
Température du lait	30° - 85 °C	idem	idem
Tension (50/60Hz)	220-240 V≈	idem	idem
Puissance	2000 W	3000 W	3000 W
Volume d'eau bain-marie	env. 3 l	env. 5,5 l	env. 9,5 l

Precautions à prendre !
Pour une utilisation en toute sécurité de l'appareil, il faut être attentif aux point suivants:

1. **Durant le fonctionnement, certaines parties de la machine peuvent être très chaudes.**
2. **Ne pas déplacer l'appareil quand il est plein de lait et d'eau chaude dans le bain-marie.**
3. Le lait est un produit périssable, il ne laisser dans la cuve que durant le temps de chauffe et de service.
4. Par mesure d'hygiène, nettoyer soigneusement après chaque utilisation, la cuve et toutes les pièces entrant en contact avec le lait.
5. **Rester prêt de l'appareil en cas de travaux d'entretien comme le nettoyage.**
6. Ne jamais immerger l'appareil.
7. Se laver soigneusement les mains après chaque manipulation de détergent.
8. Pendant l'installation, observer toujours les règles et normes localement en vigueur.
9. Brancher l'appareil à terre.
10. Si la machine est placé dans un endroit où la température peut descendre au-dessous de 0°C, penser au risque de gel car il reste toujours une faible quantité d'eau fond du bain-marie.
11. En cas de panne ou d'arrêt prolongé de l'appareil, il est recommandé de le débrancher du secteur.
12. Faire exécuter tous les travaux de réparation par un technicien qualifié.

INSTALLATION ET MISE EN MARCHE

Pendant l'installation et la mise en route de la laitière, il faudra observer les précautions formulées sous **INTRODUCTION - Precautions à prendre (Art. 2, 8, 9, 10 et 12).**

Données d'installation
Placer l'appareil sur une surface solide et plane. Prendre soin que l'appareil, une fois installé, puisse être branché sur le secteur.
En modèle standard la laitière est munie d'une fiche moulée. Si cette fiche est munie d'un fusible incorporé (13 A), il ne faut utiliser ce dernier que s'il est équipé d'une protection. Dans le cas où la fiche moulée n'est pas adaptée à votre prise, il faudra la couper et la remplacer par la fiche correspondante. Il faut immédiatement jeter la fiche découpée car il serait dangereux de l'introduire dans une prise.

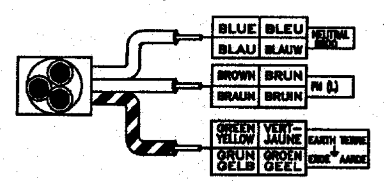


Fig. 3

Pour le montage d'une nouvelle fiche, veuillez suivre les indications ci-dessous:

1. Le fil vert/jaune (mise à terre) devra être branché sur la borne marquée de la lettre E, du symbole de mise à terre (⏚) ou des couleurs verte ou jaune et verte.
2. Le fil bleu (zéro) devra être branché sur la borne marquée de la lettre N ou de couleur noire.
3. Le fil brun ou noir restant devra être branché sur la borne marquée de la lettre L, F ou P ou de couleur rouge.

Important !
si vous utilisez un câble à 3 conducteurs figurant à la fig. 3, la couleur des fils suit le code suivant:

Vert et jaune	- Mise à terre
Bleu	- Zéro
Brun	- Phase

Mise en route d'un appareil neuf

Avant la mise en route d'un appareil neuf, il faut exécuter les opérations suivantes:

1. Nettoyer soigneusement la cuve et tous les accessoires entrant en contact avec le lait, à l'aide de détergent et d'une brosse. Ne pas oublier de nettoyer également le robinet en tirant une certaine quantité de la solution de détergent par ce robinet de tirage.
2. Afin d'éliminer toute trace de détergent, rincer abondamment à l'eau chaude la cuve et les pièces. Pour rincer le robinet, tirer de l'eau chaude du robinet.
3. Remettre l'appareil à sa place.
4. Oter le bouchon de l/ouverture de remplissage du bain-marie. Remplir d'eau jusqu'au niveau supérieur du verre indicateur et replacer le bouchon.

L'appareil est alors prêt à l'utilisation.

L'UTILISATION

Pendant l'utilisation de la laitière, il faudra observer les précautions formulées sous **INTRODUCTION - Précautions à prendre (Art. 1, 2, 3, et 4).**

1. Avant utilisation, rincer abondamment avec de l'eau chaude la cuve à lait. Puis rincer également le robinet, en tirant de l'eau chaude de la cuve.
2. Vérifier que la quantité d'eau dans le bain-marie est suffisante. Le niveau doit être situé entre les deux traits MINIMUM/MAXIMUM indiqués sur le verre niveau. Si le niveau de l'eau est sous le trait MINIMUM, il faut ajouter de l'eau jusqu'à ce qu'elle atteigne le trait MAXIMUM.
3. Rincer abondamment avec de l'eau chaude toutes les pièces qui entrant en contact avec le lait (couvercle mélangeur-flotteur, etc.).
4. Remplir la cuve de lait.
5. Positionner le couvercle mélangeur-flotteur sur la cuve.
6. Brancher la laitière sur le secteur.
7. La mettre sous tension et positionner le bouton de réglage de la température sur la valeur désirée. La lampe témoin 8 (fig. 1) s'allume.
8. La lampe témoin s'éteint lorsque le lait aura atteint la température sélectionnée. Il est possible de brasser le lait en agitant le mélangeur-flotteur plusieurs fois. Après le dernier mouvement, il suffit de tirer le mélangeur-flotteur vers le haut et de le laisser descendre dans la cuve. Le flotteur en bout du mélangeur s'arrêtera pour reposer sur la surface du lait permettant ainsi d'indiquer le niveau du lait dans la cuve.
9. Après chaque utilisation, il faut nettoyer soigneusement nettoyer la cuve à lait, le robinet et toutes les pièces entrant en contact avec le lait.

ENTRETIEN

Avertissement !

Pendant les travaux d'entretien il faut toujours observer les précautions formulées sous **INTRODUCTION - Précautions à prendre (art. 1,2,5,6 et 7).**
Ne pas quitter l'appareil durant la procédure de nettoyage afin d'éviter toute absorption accidentelle de la solution de nettoyage contenue dans la cuve.

Nettoyage

Par mesure d'hygiène, car le lait est un produit périssable, il est nécessaire de nettoyer après chaque utilisation la cuve à lait et toutes les pièces en contact avec le lait.
Il est possible de nettoyer la cuve avec un détergent courant. Toutefois il est recommandé d'utiliser un détergent spécial pour cuve à lait ou le détergent CLEANER que nous avons testé. Lire toujours très attentivement les notices d'emploi des détergents.

LA CUVE À LAIT

Pour nettoyer correctement la cuve, procéder comme ci dessous:

1. Tirer tout le lait de al cuve.
2. Remplir la cuve d'eau et y ajouter la quantité de détergent prescrite sur l'emballage.
3. Placer le couvercle sur la cuve. Veiller à ce que le flotteur au bout du mélangeur soit complètement immergé en l'enfonçant de biais.
4. Mettre l'appareil en marche et laisser tremper 30 à 60 minutes, jusqu'à ce que les dépôts de lait se détachent facilement avec une brosse.
   Pour que le robinet soit également débarrassé des dépôts, if faut tirer régulièrement 0,5 litre de la solution, que vous reverserez dans la cuve.
5. Après le temps de trempage il faut enlever tous les dépôts des parois de la cuve et des pièces entrant en contact avec le lait. Pour ce faire, utiliser une brosse en plastique ou une éponge.
6. Stopper l'appareil et vidanger la cuve à lait par le robinet de tirage. REMARQUE ! Si le robinet se bouche, il faut le nettoyer selon la procédure indiquée au paragraphe ci-dessous (LE ROBINET).
7. Pour enlever toutes traces de détergent sur les pièces, les rincer soigneusement à l'eau chaude.
8. Pour procéder au rinçage de la cuve et du robinet, remplir d'eau chaude la cuve à lait puis la tirer par le robinet. Suivre cette procédure au moins trois fois.
9. Ensuite sécher toutes les pièces.

LE ROBINET

Il est fortement conseillé de nettoyer le robinet très régulièrement à l'aide du goupillon pour le verre niveau. Pour ce faire suivre les instructions ci-dessous:

1. Enlever le capuchon fileté du robinet.
2. Enlever le bouchon d'embout.
   ATTENTION ! De l'eau chaude du nettoyage restant dans la cuve à lait peut s'écouler à ce moment là.
3. Avec le goupillon il est possible de nettoyer l'intérieur du manchon de raccordement, à la cuve et du boisseau du robinet. Utiliser à nouveau un détergent conforme.
4. Après le nettoyage du manchon de raccordement et du boisseau de robinet, il faut les rincer soigneusement avec de l'eau chaude. Ne pas oublier de rincer également le filetage du capuchon du robinet et du bouchon d'embout.
5. La partie interne du capuchon du robinet et du bouchon d'embout doit être nettoyée avec soin et rincée à l'eau chaude.
   ATTENTION ! Veiller à ce qu'il ne reste plus de trace de détergent sur ces deux pièces.
6. Après le nettoyage et le rinçage il faut remonter le capuchon du robinet et revisser le bouchon d'embout.

L'EXTÉRIEUR

Le nettoyage de la paroi extérieure peut se faire de façon simple à l'aide d'un chiffon humide vous pouvez éventuellement ajouter un peu de détergent. Afin de protéger les parois de votre appareil contre les éraflures éventuelles, n'utiliser jamais d'éponge à récurer ou de produits abrasif. Outre le nettoyage à effectuer après chaque utilisation de la laitière et de toutes les pièces, elle ne nécessite pas d'entretien particulier.

Pour toutes ou réclamations adressez vous à votre installateur.

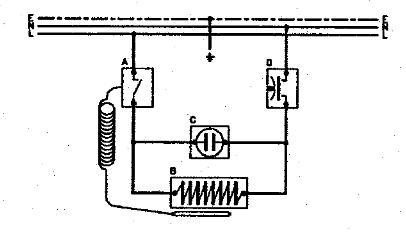


Fig. 4 Schéma électrique

(SOUS RÉSERVES DE MODIFICATIONS ÉVENTUELLES.)



Machines à café